

Kochen mit Klaus

Eiersalat mit Spargel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 6 Eier, 500 g weißer Spargel, Salz, Zucker, 1 TL Zitronensaft, Pfeffer,
- 180 g Mayonnaise, 4 EL Spargelsud, 1 kleine Zwiebel, 2 TL Senf,
- 1 kleine Dose Erbsen, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Spargel schälen, Enden entfernen, restl. Stangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden, mit Zitronensaft, Salz u. Zucker würzen, dann im Dampfgarer 15 Min. garen u. abkühlen lassen.



2. Eier hart kochen, abschrecken, abkühlen lassen u. schälen. 1 Ei längs vierteln. Zwiebel in feine, Rest Eier in mittlere Würfel schneiden. Alles mit Spargel u. Erbsen (abgießen) in eine Schüssel geben.



3. Mayonnaise, Spargelsud, Senf, Zitronensaft u. Kräuter miteinander verrühren. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Dressing vorsichtig unter das Eier-Spargel-Gemisch rühren u. mind. 2 Std. gekühlt ziehen lassen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. in eine Servierschüssel füllen. Mit Eiervierteln u. Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Brötchen oder Baguette genießen.



Erstellt von Klaus am 05.12.2022